C/2025/1043

11.2.2025

# Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2025/1043)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

**„Palette“**

**PDO-FR-A0185-AM02**

**Dátum oznámenia: 15.1.2025**

## OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

### 1. Zemepisná oblasť

V kapitole I špecifikácie výrobku s označením „Palette“ sa časť IV „Oblasti a miesta, v ktorých sa uskutočňujú jednotlivé činnosti“ bod 1 „Zemepisná oblasť“ bez ďalších zmien nahrádzajú odkazom na úradný zemepisný kódex z 1. januára 2023.

Táto formálna zmena umožňuje určiť zemepisnú oblasť odkazom na znenie úradného zemepisného kódexu francúzskeho štatistického úradu INSEE platné v roku 2023 a poskytnúť tak vymedzeniu zemepisnej oblasti právny základ.

Spomínaný odkaz sa dopĺňa v bode „Zemepisná oblasť“ jednotného dokumentu.

### 2. Pestovateľské postupy

Kapitola I špecifikácie výrobku s označením „Palette“ sa dopĺňa v oddiele VI „Vedenie“:

— v bode 2 písm. b) „Iné pestovateľské postupy“: dopĺňa sa zákaz používania herbicídov.

— v bode 3 „Zavlažovanie“: spresňujú sa ustanovenia, ktoré sa týkajú používania závlahy. Používanie hnojivej závlahy je povolené len vo vyhradených obdobiach a používanie kvapkovej závlahy je zakázané. Maximálny priemerný výnos na pozemok je pri zavlažovaných pozemkoch sa zo 6 000 kg/ha znižuje na 5 500 kg/ha s cieľom zachovať kvalitu hrozna.

V dôsledku týchto zmien sa mení bod „Pestovateľské postupy“ jednotného dokumentu.

### 3. Dátum uvedenia vín do obehu

Kapitola I špecifikácie výrobku s označením „Palette“ sa mení v časti IX, ktorá sa týka spracovania a balenia vín. V bode 5, ktorý sa týka spracovania a balenia vín, sa odstránila požiadavka označovať dátum uvedenia vín do obehu medzi obchodníkmi, aby sa umožnilo uvedenie vín do obehu medzi všetkými prevádzkovateľmi a vylúčilo sa akékoľvek riziko nekalej súťaže.

Toto odstránenie sa netýka jednotného dokumentu.

### 4. Povinnosti prevádzkovateľov týkajúce sa kontroly

Do kapitol II a III špecifikácie výrobku, ktoré sa týkajú povinných hlásení výrobcov a hlavných kontrolovaných bodov, sa aktualizuje s cieľom dosiahnutia súladu s plánom kontroly zemepisného označenia.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy):**

Palette

2. **Druh zemepisného označenia:**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

STRUČNÝ OPIS

Chránené označenie pôvodu „Palette“ je vyhradené pre tiché biele, červené a ružové vína.

— Vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 11,5 obj. %.

— Pri plnení do fliaš majú červené vína obsah kyseliny jablčnej maximálne 0,4 gramu na liter.

— Biele a ružové vína majú po fermentácii obsah skvasiteľných cukrov maximálne 4 gramy na liter.

— Červená vína majú po fermentácii obsah skvasiteľných cukrov maximálne 3 gramy na liter.

— Celková kyslosť, obsah prchavých kyselín a obsah oxidu siričitého zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Červené vína majú tmavú farbu s jemnými a elegantnými arómami červeného ovocia, často kože a kakaa, a obsahujú plné, guľaté taníny. Ide o vína s dobrým vyzrievacím potenciálom, ktoré si na zjemnenie vyžadujú dlhé vyzrievanie v drevených sudoch.

Ružové vína sú vyvážené a jemné vína s kvetinovými a ovocnými arómami a dobrou štruktúrou chuti, čo je zárukou ich vhodnosti na vyzrievanie.

Biele vína sú komplexné a dobre vyvážené, vo všeobecnosti sa vyznačujú kvetinovými, balzamovými a borovicovými arómami, elegantnou živosťou, pretrvávajúcou chuťou a pozoruhodným archivačným potenciálom.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Pestovateľské postupy

— Minimálna hustota výsadby je 4 000 krov na hektár.

Vzdialenosť medzi radmi nesmie byť väčšia ako 2,50 m a vzdialenosť medzi krami v jednom rade nesmie byť menšia ako 0,80 m.

— Používa sa krátky rez (vedenie Gobelet alebo kordón Royat) s najviac 12 očkami na ker. Na každom čapíku sa ponechávajú najviac dve očká. Kry odrody Syrah N však môžu mať až 18 očiek, pričom na jednom čapíku sa môžu nachádzať maximálne 3 očká.

— Vinič starší ako 50 rokov (51. vegetačná sezóna) sa môže viesť s najviac 12 očkami na ker.

— Počas vegetačného obdobia viniča možno povoliť zavlažovanie v prípade pretrvávajúceho sucha, pokiaľ by tento stav narúšal zdravý fyziologický vývoj viniča a optimálne dozrievanie hrozna.

— Používanie hnojivej závlahy je povolené len vo vyhradených obdobiach.

— Používanie kvapkovej závlahy je zakázané.

— Ak je povolené zavlažovanie, maximálny priemerný výnos na pozemok je pri zavlažovaných pozemkoch stanovený na 5 500 kilogramov na hektár.

— Používanie herbicídov je zakázané.

— Používanie zberačov hrozna a všetky ostatných spôsobov zberu, pri ktorých nemožno zaručiť, že bobule hrozna sa pri preprave do prevádzky na výrobu vína nepoškodia, sú zakázané.

— Triedenie hrozna je povinné, aby sa zaručila optimálna kvalita hrozna.

— Hrozno sa prepravuje v nádobách s maximálnym obsahom 50 kilogramov hrozna.

2. Osobitný enologický postup

— Používanie kúskov dreva je zakázané.

— Používanie enologického aktívneho uhlia pri výrobe ružových vín je povolené v prípade muštov a ešte kvasiaceho mladého vína po lisovaní; jeho používanie je obmedzené na 10 obj. % ružového vína vyrábaného príslušným vinárom z daného zberu a v maximálnej koncentrácii 60 gramov na hektoliter.

Okrem uvedených ustanovení musia vína z hľadiska enologických postupov spĺňať požiadavky stanovené na úrovni EÚ a v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu.

5.2. *Maximálne výnosy:*

45 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zber hrozna, vinifikácia, výroba a vyzrievanie vín sa uskutočňujú na časti územia týchto obcí v departemente Bouches-du-Rhône (podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2023): Aix-en-Provence, Meyreuil, Le Tholonet.

7. **Muštové odrody**

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 súvislostí**

8.1. *Podrobné údaje o zemepisnej oblasti*

a) Opis prírodných faktorov, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Zemepisná oblasť sa nachádza neďaleko mesta Aix-en-Provence, v kruhovej kotline obklopenej lesmi, odvodňovanej malou riekou Arc a chránenej pred vetrom vysokými vrchmi Barres de Langesse a Grand Cabri a pohorím Cengle, na úpätí impozantného skalnatého masívu pohoria Saint-Victoire.

Názov chráneného označenia pôvodu sa vzťahuje na osadu „Palette", ktorá je súčasťou obce Le Tholonet.

Pozemky určené na zber hrozna presne ohraničujú treťohorné vápencové útvary, ktoré datujeme do obdobia lutetu. V tejto oblasti im zodpovedajú jazerné vápencové útvary v Montaiguet a Langesse, ktoré vystupujú na povrch v časti území obcí Meyreuil a Le Tholonet a mesta Aix-en-Provence, kde sa rozprestiera táto zemepisná oblasť.

Geológovia tieto útvary označujú aj termínom horizont „Palette".

Ílovito-vápencové pôdy, ktoré sú kamenité a dobre odvodnené, vznikli najmä na jazerných vápencoch v Langesse a Montaiguet a ich okrajových naplaveninách.

Topografia vytvára špecifické stredomorské podnebie chránené pred studenými severnými vetrami, pričom na svahy a úpätia dopadá slnečný svit dosahujúci v priemere 3 000 hodín ročne a zrážky s priemerným ročným úhrnom 650 milimetrov. Tieto priaznivé klimatické podmienky ešte viac vylepšuje zmierňujúci účinok toho, že oblasť sa prostredníctvom údolia rieky Arc otvára smerom k jazeru Étang de Berre, od ktorého veje morský vánok tlmiaci horúčavu letného slnka a udržiavajúci miernu nočnú vlhkosť. Tým vznikajú podmienky pre optimálne dozrievanie hrozna.

Vinohrady sa nachádzajú uprostred nádhernej vidieckej krajiny, ktorej čierne štíhle siluety cyprusov, vinohrady, olivové háje a borovice vyrastajúce z červenej zeme inšpirovali maliara Cézanna.

b) Opis ľudských faktorov, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Vinič sa v kraji okolo mesta Aix-en-Provence pestuje od nepamäti. Jeho pestovanie sa však začalo metodickejšie rozvíjať za vlády kráľa RENÉHO, kráľa-vinára, vojvodu z Anjou a provensalského grófa. Kráľ RENÉ zaviedol v Provensalsku pestovanie odrody „Panse“ a muškátového hrozna, ktoré dodnes nachádzame na území oblasti „Palette“. V tej dobe sa vína pochádzajúce zo svahov lemujúcich údolie rieky Arc tešili mimoriadne dobrej povesti a obľúbil si ich aj samotný kráľ.

V roku 1455 sa stal majiteľom zámku a panstva Gardanne na južnom okraji územia obce Meyreuil.

Kráľ RENÉ podporoval pestovanie viniča aj za hranicami svojho panstva a v jeho okolí. Súhlasil s novým rozdelením pôdy patriacej panstvu Gardanne medzi súkromné osoby, avšak iba pod podmienkou, že na tejto pôde vysadia vinič (archív v Bouches-du-Rhône – 1472).

Zo záznamov v starých zbierkach rádu veľkých karmelitánov v Aix (departmentálny archív) sa dozvedáme, že títo mnísi provensalského pôvodu sa v roku 1551 stali vlastníkmi „Bastide de Meyreuil“. Na panstve rozvíjali pestovanie olív a predovšetkým dorábanie vína, pričom sa zameriavali najmä na zlepšovanie kvality vín a destilátov. Vína, ktoré sa považovali za pozoruhodné, už v tom čase vyzrievali v podzemných pivniciach, ktoré mnísi sami vykopali do svahu a ktoré stále existovali aj v roku 2009.

Po viacerých akvizíciách tieto tradície na panstve udržiavala rodina PASCALISOVCOV, neskôr rodina ROUGIEROVCOV. Ku vzniku panstva „Domaine de la Simone“ viedlo viacero nákupov, ktoré uskutočnili predkovia Jeana ROUGIERA vrátane jeho starého otca a otca. Prvá z týchto akvizícií sa uskutočnila v roku 1838, posledná v roku 1896. Tieto akvizície umožnili obnoviť a ďalej rozvíjať niekdajšie panstvo „Bastide“ veľkých karmelitánov a „Rendez-Vous“ kráľa RENÉHO. Výber odrôd, ktorý uskutočnila táto rodina, starostlivo vykonávaný proces vinifikácie a prirodzené vyzrievanie v podzemných pivniciach panstva prispeli k rastúcej povesti vín „Château Simone“ vo Francúzsku aj v zahraničí. V roku 1946 požiadala rodina ROUGIEROVCOV o udelenie chráneného označenia pôvodu pre túto oblasť. Keďže chránené označenie pôvodu sa považuje za kolektívne právo, navrhlo sa uznanie starobylého názvu „Palette“, čo zahŕňa aj okolité osady (Les Trois Sautets, Languesse atď.), kde sa tieto známe vína tiež vyrábajú (spolu s „Domaine du Montaiguet“, „La Dominante“ atď.).

Vinohradnícka oblasť „Palette“, ktorá existuje už 500 rokov, je originálna svojou rozmanitosťou odrôd, medzi ktoré patria klasické stredomorské odrody, ako napríklad Bourboulenc B, Clairette B, Cinsaut N, Grenache N a Mourvèdre N, ako aj staršie odrody, ako sú Brun Fourca N, Colombaud B, Panse Muscade B a Panse du Roy René, ktoré prispeli k dobrej povesti vín „Palette“, ktorým bolo 28. apríla 1948 udelené chránené označenie pôvodu.

Vinohrady sa v roku 2009 rozprestierali na ploche 43 hektárov s ročnou produkciou 1 600 hektolitrov, na ktorej sa podieľalo päť vinohradníkov.

8.2. *Údaje o kvalite alebo vlastnostiach výrobku*

Červené a ružové vína sú sceľované vína.

Červené vína sa vyrábajú najmä z odrôd Grenache N a Mourvèdre N, ako aj z niekoľkých starobylých odrôd, ktoré v ostatných južných oblastiach vymizli a v súčasnosti ich tam už nenájdeme.

Tieto vína majú tmavú farbu s jemnými a elegantnými arómami červeného ovocia, často kože a kakaa, a obsahujú plné, guľaté taníny. Ide o vína s dobrým vyzrievacím potenciálom, ktoré si na zjemnenie vyžadujú dlhé vyzrievanie v drevených sudoch.

Ružové vína sa vyrábajú najmä z odrôd Grenache N a Cinsaut N, ku ktorým sa pridáva aj niekoľko veľmi starých odrôd.

Tieto vína sú vyvážené a jemné, s kvetinovými a ovocnými arómami a dobrou štruktúrou chuti, ktorá zaručuje ich optimálnu trvanlivosť.

Biele vína sa vyrábajú najmä z odrôd Clairette B a Clairette rose Rs, ako aj z mnohých ďalších odrôd, ktoré sa používali už v dávnej minulosti.

Tieto vína sú komplexné a dobre vyvážené, vo všeobecnosti sa vyznačujú kvetinovými, balzamovými a borovicovými arómami, elegantnou živosťou, pretrvávajúcou chuťou a pozoruhodným archivačným potenciálom.

8.3. *Príčinný vzťah*

Kombinácia suchého stredomorského podnebia, topografie v tvare okrúhlej kotliny chránenej pred severnými vetrami, plytkej pôdy, ktorá vznikla na ílovito-vápencových útvaroch, a svahovitých polôh poskytuje vo všetkých vinohradoch v oblasti „Palette“ priaznivé podmienky na dozrievanie všetkých odrôd hrozna.

Výrobcovia uprednostnili zachovanie vysokej úrovne biodiverzity rastlín tým, že sa nenechali zlákať možnosťou zjednodušenia odrodovej skladby. V kontexte oblasti „Palette“ táto rozmanitosť rastlín zaručuje najlepšie vyjadrenie terroiru. Starostlivo zachované starobylé odrody v kombinácii s tradičnými stredomorskými odrodami prispievajú k originalite vín „Palette“ a ich osobitnej vhodnosti na vyzrievanie, čím si tieto vína získali svoju povesť.

Vďaka optimálnej starostlivosti o rastliny v kombinácii s reguláciou rastovej sily a produkčného potenciálu, čo sa prejavuje v nízkych výnosoch vyplývajúcich z krátkeho rezu, a optimálnymi podmienkami dozrievania majú vína štruktúru, ktorá umožňuje ich vyzrievanie, niekedy prebiehajúce dlhý čas v drevených sudoch, ako v prípade červených vín.

V záujme dodržiavania pestovateľských metód a dosiahnutia požadovanej kvality a vlastností suroviny, sa hrozno vždy zbiera ručne, aby sa do prevádzky na výrobu vína prepravovalo v neporušenom stave.

Už v roku 1772 poznamenal parlamentný právnik REBOUL vo svojom diele „Observations sur l'agriculture de Provence“ (Postrehy o poľnohospodárstve v Provensalsku), že kvalitu vína ovplyvňuje viacero hlavných dôvodov: „vplyv podnebia, kvalita pôdy, rozdiel v prevládajúcich vetroch, absencia dažďa a hmly, premenlivosť vzduchu, priaznivá expozícia, výhodnosť lokalít...“

Antoine DAVID (vo fóliu Aix – David 1772) uvádza, že „pán Arnaud, prevádzkovateľ hostinca Saint-Jacques v Aix, ktorý vlastní gazdovstvo v terroire Montaiguet v Aix, kde sčasti vysadil odrodu Mourvèdre a sčasti odrodu Brun-Fourcat, vyrába víno, ktorému dávajú prednosť pred všetkými provensalskými vínami všetci cudzinci, ktorí do hostinca prichádzajú“.

Vína pochádzajúce z obcí Le Tholonet a Meyreuil sa tešili takej dobrej povesti, že „už v 18. storočí mohli obyvatelia obce Meyreuil požívať výsadu bezplatného dovozu svojho vína do mesta Aix“ (Encyklopédia Bouches-du-Rhône – XV 168).

V roku 1906 navštívil tento región anglický kráľ EDUARD VII. Na svojej ceste si urobil špeciálnu odbočku, aby „mohol ochutnať skvelé vína z tohto terroiru“.

Táto dobrá povesť sa potvrdila v priebehu storočí. V roku 1948 znalecký posudok vypracovaný v súvislosti s udelením chráneného označenia pôvodu vínam „Palette“ zdôrazňuje, že „vína ‚Palette‘, vychádzajúce z veľmi starej tradície, si môžu s hrdosťou nárokovať svoje jednomyseľne uznané vznešené tituly“.

Povesť vín „Palette“ prešla skúškou času, ktorá potvrdila odborné znalosti výrobcov.

Vďaka tomu, že vína s týmto chráneným označením pôvodu našli svoje uplatnenie v sektore gastronómie a z veľkej časti sa predávajú na zahraničnom trhu a vyvážajú, ich výroba prináša dobré zhodnotenie.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Oblasť v bezprostrednej blízkosti vymedzená na základe výnimky pre vinifikáciu, výrobu a vyzrievanie vín pozostáva z časti územia, ktorá nie je vyhradená pre zemepisnú oblasť obcí Meyreuil a Le Tholonet v departemente Bouches-du-Rhône.

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Chránené zemepisné označenie „Palette“ možno v súlade s podmienkami stanovenými v špecifikácii doplniť o názov väčšej zemepisnej jednotky „Vin de Provence“. Písmo používané pri uvádzaní tejto väčšej zemepisnej jednotky nesmie byť vyššie ani širšie ako veľkosť písma tvoriaceho názov chráneného označenia pôvodu. Väčšia zemepisná jednotka „Vin de Provence“ je uvedená v rovnakom zornom poli ako názov chráneného označenia pôvodu.

**Odkaz na špecifikáciu výrobku**

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