C/2025/1043

11.2.2025

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2025/1043)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Palette«

PDO-FR-A0185-AM02

Meddelelsesdato: 15.1.2025

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. Geografisk område

Kapitel I i produktspecifikationen for betegnelsen »Palette« suppleres uden ændringer i afsnit »IV – Områder og zoner, hvor de forskellige aktiviteter udøves – punkt 1 – Geografisk område«, for at tilføje henvisningen til den officielle geografiske kode af 1. januar 2023.

Denne redaktionelle ændring gør det muligt at fastlægge det geografiske område med henvisning til 2023-udgaven af INSEE's officielle geografiske kode og at skabe juridisk sikkerhed for afgrænsningen af det geografiske område.

Enhedsdokumentet suppleres med denne henvisning i punktet om det geografiske område.

2. Vindyrkningsmetoder

Kapitel I i produktspecifikationen for betegnelsen »Palette« suppleres under afsnit »VI – Dyrkning af vinmarkerne«:

— i punkt 2, litra b), andre dyrkningsmetoder: der tilføjes en bestemmelse for at præcisere, at kemisk bekæmpelse af ukrudt er forbudt.

— i punkt 3 – Kunstvanding: bestemmelserne om vanding præciseres. Gødskningsvanding er forbudt uden for den tilladte vandingsperiode, og nedgravede vandingsanlæg er forbudt. Den gennemsnitlige maksimale parcelbelastning på vandede parceller nedsættes fra 6 000 kg/ha til 5 500 kg/ha for at bevare druernes kvalitet.

Disse bestemmelser er gengivet i afsnittet »Vinfremstillingsmetoder« i enhedsdokumentet.

3. Dato for cirkulation af vin

Kapitel I i produktspecifikationen for betegnelsen »Palette« ændres i afsnit IX »Fremstilling af vin og emballering«. I punkt 5 udgår datoen for cirkulation af vin mellem forhandlere og markedsføringsvirksomheder for at åbne mulighed for cirkulation mellem alle erhvervsdrivende og fjerne enhver risiko for illoyal konkurrence:

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

4. De erhvervsdrivendes kontrolforpligtelser

Kapitel II og III i produktspecifikationen om de erhvervsdrivendes indberetningsforpligtelser og de vigtigste punkter, der skal kontrolleres, ajourføres for at bringe dem i overensstemmelse med kontrolplanen for betegnelsen.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Palette

2. **Type geografisk betegnelse:**

BOB - Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i kombineret nomenklatur*

— 22 - DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 - Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol, druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Oprindelsesbetegnelsen »Palette« er forbeholdt stille hvidvine, rødvine og rosévine.

— Vinene har et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 11,5 %.

— På aftapningstidspunktet har rødvinene et æblesyreindhold på højst 0,4 gram pr. liter.

— Efter gæringen har hvid- og rosévinene et indhold af gæringsdygtigt sukker på højst 4 gram pr. liter.

— Efter gæringen har rødvinene et indhold af gæringsdygtigt sukker på højst 3 gram pr. liter.

— Det totale syreindhold, indholdet af flygtige syrer og det totale svovldioxidindhold svarer til de værdier, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Rødvinene har en mørk farve med fine og elegante aromaer af røde frugter og ofte af læder og kakao og de har fyldige og runde tanniner. Vine med et langt opbevaringspotentiale kræver en lang lagring på træfade for at kunne udvikle sig.

Rosévinene er harmoniske og fine med blomster- og frugtagtige aromaer og en god struktur i smagen, hvilket er en garanti for et godt opbevaringspotentiale.

Hvidvinene er komplekse, harmoniske og aromatiske, normalt med aromaer af blomster og pinjekerner, de har en elegant livlighed, en lang eftersmag og et overraskende opbevaringspotentiale.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: —

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Dyrkningspraksis

— Beplantningstætheden er mindst 4 000 vinstokke pr. ha.

Afstanden mellem rækkerne må højst være 2,50 meter, og afstanden mellem vinstokkene i samme række skal være mindst 0,80 meter.

— Vinstokkene beskæres ved kort sporebeskæring (gobelet eller efter Royat-metoden) med højst 12 skud pr. vinstok. Hver gren har højst 2 skud. Vinstokke af sorten Syrah N kan dog have op til 18 skud med højst 3 skud pr. gren.

— Vinstokke, der er over 50 år (51. bladudspring), kan beskæres med mere end 12 skud pr. vinstok.

— Kunstvanding i vinstokkenes vækstperiode kan kun tillades i tilfælde af vedvarende tørke, og når denne forhindrer en god fysiologisk udvikling af vinstokkene og en god modning af druen.

— Gødskningsvanding er forbudt uden for den tilladte vandingsperiode.

— Nedgravede vandingsanlæg er forbudt.

— Hvis kunstvanding er tilladt, er det maksimale gennemsnitlige udbytte pr. kunstvandet parcel 5 500 kg pr. ha.

— Enhver form for kemisk ukrudtsbekæmpelse er forbudt.

— Det er forbudt at anvende høstmaskiner eller andre midler, der ikke gør det muligt at transportere de hele drueklaser til vinfremstillingsstederne.

— Høsten skal sorteres for at sikre den bedst mulige kvalitet.

— Høsten transporteres i beholdere med et indhold på højst 50 kg druer.

2. Særlig ønologisk fremgangsmåde

— Anvendelse af træspåner er forbudt.

— Til fremstilling af rosévin er det tilladt at anvende kul til ønologisk brug i most og ung vin, der efter presning stadig er i gæringsfasen, dog i højst 10 % af den mængde rosévin, der fremstilles af den pågældende vinproducent for den pågældende høst, og med en maksimal dosis på 60 g pr. hektoliter.

Ud over ovennævnte bestemmelser skal de ønologiske fremgangsmåder, som anvendes ved fremstillingen af disse vine, opfylde bestemmelserne i EU-lovgivningen og den franske landbrugs- og fiskerilov (»code rural et de la pêche maritime«).

5.2. *Maksimale udbytter*

45 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Druehøsten, fremstillingen, behandlingen og lagringen af vinene finder sted på følgende kommuners område i departementet Bouches-du-Rhône på grundlag af den officielle geografiske kode fra 2023: Aix-en-Provence, Meyreuil og Le Tholonet.

7. **Druesorter**

Bourboulenc B — Doucillon blanc

Brun Fourca N

Cabernet-Sauvignon N

Carignan N

Castets N

Cinsaut N — Cinsault

Clairette B

Mauzac 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 Rs – Muscat, Moscato

Pascal B

Picardan B — Araignan

Piquepoul blanc B

Syrah N — Shiraz

Terret gris G

Tibouren N

Téoulier N

Ugni blanc B

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Oplysninger om det geografiske område*

a) - Beskrivelse af de naturgivne faktorer, der bidrager til tilknytningen

Det geografiske område, der er beliggende lige uden for Aix-en-Provence, er en del af en cirkusdal omgivet af skov, som afvandes af den lille flod Arc og er beskyttet mod vind af højdedragene Barres de Langesse og Grand Cabri og Cengle-bjerget, ved foden af Saint-Victoire-bjergets enorme klippemasse.

Navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse er knyttet til den lille landsby »Palette« i kommunen Tholonet.

De parceller, der er bestemt til høst af druerne, er præcist afgrænset på kalkstensformationerne fra den lutetiske tidsalder i tertiærtiden, der i dette område svarer til kalkstensformationerne i Montaiguet og Langesse, som løber i en del af kommunerne Meyreuil, Tholonet og Aix-en-Provence, som det geografiske område er beliggende i.

Geologer henviser også til »Palette«-laget som en betegnelse for disse formationer.

Den ler- og kalkholdige jord, der er stenet og veldrænet, er hovedsagelig udviklet på kalkstensaflejringer i Langesse og Montaiguet og på de tilgrænsende finkornede aflejringer.

Denne topografi giver et særligt middelhavsklima, der er beskyttet mod den kolde nordenvind og skaber skråninger og områder ved bjergenes fod, der nyder godt af gennemsnitligt 3 000 solskinstimer årligt og en gennemsnitlig årlig nedbørsmængde på 650 mm. Oven i dette allerede gunstige klima kommer den tempererende virkning af Arc-dalens åbning mod Etang de Berre, hvis havbriser tempererer den stærke sommersol og opretholder en let luftfugtighed om natten, hvilket skaber optimale modningsforhold for druerne.

Vinmarkerne indgår i et smukt landskab, hvis mørke cypresser, vinmarker, olivenlunde og pinjetræer, der vokser på den røde jord, inspirerede maleren Cézanne.

b) - Beskrivelse af de menneskelige faktorer, der bidrager til tilknytningen

Dyrkningen af vin i Aix går langt tilbage i tiden, men blev mere metodisk under kong René, vinkongen, hertug af Anjou og greve af Provence. Kong René indførte druesorterne »Panse« og »muscatdruerne« i Provence, og de findes stadig i det område, hvor Palette fremstilles. På det tidspunkt havde vinene fra de skråninger, der ligger ned til Arc-dalen, et meget særligt omdømme og nød kongens gunst.

I 1455 blev han ejer af slottet og domænet Gardanne beliggende ved Meyreuil-områdets sydlige grænse.

Kong René fremmede vindyrkningen uden for sit eget domæne og i omegnen. Han gav kun tilladelse til en ny jordfordeling mellem privatpersoner i Gardanne, hvis jorden blev tilplantet med vinstokke (arkiverne i Bouches-du-Rhône – 1472).

Det fremgår af de gamle optegnelser i Grands Carmes d'Aix (departementets arkiver), at munkene fra Provence i 1551 ejede »Bastide de Meyreuil«. De udnyttede dette område ved at udvikle olivenproduktionen og frem for alt vinproduktionen, idet de fokuserede på at forbedre kvaliteten af den producerede vin og spiritus. Vinene, der blev betragtet som bemærkelsesværdige, blev allerede dengang lagret i underjordiske kældre, der stadig findes i 2009, og som munkene selv havde udgravet i bakken.

Efter flere på hinanden følgende erhvervelser er disse traditioner blevet opretholdt i området af Pascalis-familien og derefter af Rougier-familien. »Domaine de la Simone« stammer således fra de forskellige erhvervelser, som Jean Rougiers oldefædre, bedstefar, og far foretog. Den første af disse erhvervelser stammer fra 1838, den sidste fra 1896. De gjorde det muligt at genopbygge og derefter udvikle det, der tidligere havde udgjort kong Renés gamle »Bastide« i Grands Carmes og »Rendez-Vous«. Familiens udvælgelse af sorter, den meget omhyggelige vinfremstilling og den naturlige lagring i de underjordiske kældre på gården har ført til, at »Château Simone«-vine nyder et voksende omdømme i Frankrig såvel som i udlandet. I 1946 ansøgte familien Rougier om anerkendelse af området som kontrolleret oprindelsesbetegnelse. Da den kontrollerede oprindelsesbetegnelse betragtes som en kollektiv rettighed, blev det dengang foreslået, at den tidligere betegnelse »Palette« blev anerkendt, idet også de små landsbyer i omegnen (de tre Sautet, Languesse osv.), hvor disse berømte vine også fremstilles (med »Domaine du Montaiguet«, »La Dominante« osv.), blev omfattet.

Vindyrkningsområdet »Palette«, der har eksisteret i 500 år, er således original på grund af de forskellige sorter, den er beplantet med, og som består af traditionelle middelhavssorter, Bourboulenc B, Clairette B, Cinsaut N, Grenache N og Mourvèdre N, men også ældre sorter såsom Brun Fourca N, Colombaud B, Panse Muscade B, Panse du Roy René, som har bidraget til »Palette«-vinenes omdømme, der blev anerkendt som en kontrolleret oprindelsesbetegnelse den 28. april 1948.

Vindyrkningsområdet består i 2009 af 43 ha med en årlig produktion på 1 600 hektoliter, som er fordelt på 5 vinavlere.

8.2. *Oplysninger om produkternes kvalitet og kendetegn*

Rød- og rosévinene er sammenstukne vine.

Rødvinene fremstilles hovedsagelig af sorterne Grenache N og Mourvèdre N, som sammenstikkes med nogle gamle sorter, der i dag er forsvundet i hele den sydlige del af landet.

Disse vine har en mørk farve med fine og elegante aromaer af røde frugter, og ofte af læder og kakao, og de har fyldige og runde tanniner. Vine med et langt opbevaringspotentiale kræver en lang lagring på træfade for at kunne udvikle sig.

Rosévinene fremstilles hovedsagelig af sorterne Grenache N og Cinsaut N, som også sammenstikkes med nogle meget gamle sorter.

Disse vine er harmoniske og fine vine med blomster- og frugtagtige aromaer og en god struktur i smagen, hvilket er en garanti for et godt opbevaringspotentiale.

Hvidvinene fremstilles hovedsagelig af sorterne Clairette B og Clairette rose Rs, der sammenstikkes med en række meget gamle sorter.

Disse vine er komplekse, harmoniske og aromatiske, normalt med aromaer af blomster og pinjekerner, de har en elegant livlighed, en lang eftersmag og et overraskende opbevaringspotentiale.

8.3. *Årsagssammenhæng*

Kombinationen af et tørt mesoklima med begrænsede temperaturudsving, en topografi i form af en cirkusdal, der er beskyttet mod nordenvinden, en jordbund, der ikke er særlig dyb, og som er udviklet på ler- og kalkformationer og er beliggende på skråninger, giver alle »Palette«-vindyrkningsarealerne gunstige modningsforhold for alle sorter.

Vinproducenterne har prioriteret opretholdelsen af en stor plantebiodiversitet ved ikke at falde for fristelsen til at forenkle druesorterne. I forbindelse med »Palette« sikrer denne plantediversitet, at dette »terroir« kommer bedst muligt til udtryk. De gamle sorter, der omhyggeligt bevares, og som sammenstikkes med traditionelle middelhavssorter, bidrager til »Palette«-vinenes originalitet og til den særlige lagringsegnethed, der har givet disse vine deres omdømme.

Gennem en optimal forvaltning af vinstokkene, kontrol af vinstokkenes vækst og af produktionspotentialet, der resulterer i lave udbytter som følge af kort beskæring og optimale modningsforhold, giver vinene en struktur, der muliggør en nogle gange lang lagring på træfade, som det er tilfældet for rødvinenes vedkommende.

For at respektere dyrkningsmetoderne og råvarens kvalitet og egenskaber foregår høsten altid manuelt, så de hele druer kan transporteres til vinfremstillingsstederne.

Allerede i 1772 påpeger Reboul, der var advokat i Parlamentet, i sine Observations sur l'agriculture de Provence, at der er primære årsager, som bidrager til vinens kvalitet: »påvirkningen fra klimaet, jordbundens kvalitet, de vekslende fremherskende vinde, den lave nedbør og tågen, luftstrømmene, den gunstige beliggenhed, den fordelagtige placering osv.«.

Antoine David (i folio Aix – David 1772) anfører, at »Arnaud, der er indehaver af Saint-Jacques Hotel i Aix, ejer et landsted i Aix-distriktet, i Montaiguet, som han har tilplantet dels med Mourvèdre, dels med Brun-Fourcat, og her fremstiller han den vin, der blandt alle udlændinge, der besøger området, er den foretrukne Provence-vin«.

Vinene fra Tholonet og Meyreuil har således et så godt omdømme, at »indbyggerne i Meyreuil fra det 18. århundrede havde mulighed for at bringe deres vin toldfrit ind i byen Aix« (Encyclopédie des Bouches-du-Rhône – XV 168).

I 1906 tog den engelske konge, Edward VII, der var på gennemrejse i regionen, en særlig omvej »for at smage de store vine fra terroiret«.

Dette omdømme er blevet stadfæstet gennem århundreder. I 1948 hedder det således i ekspertrapporten om anerkendelsen af »Palette«-vine som en kontrolleret oprindelsesbetegnelse, at »»Palette«-vine, der bygger på en meget gammel tradition, med stolthed kan acceptere deres universelt anerkendte adelsmærker«.

»Palette«-vinenes omdømme har udviklet sig gennem historien, og producenternes knowhow er ubestridt.

En stor del af produktionen af denne kontrollerede oprindelsesbetegnelse afsættes til de dyre restauranter og eksporteres, hvilket tilfører produktionen en stor merværdi.

9. **Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning og andre krav)**

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Området i umiddelbar nærhed, der er afgrænset i undtagelsen vedrørende fremstilling, forarbejdning og lagring af vinene, består af den del af området, der ikke indgår i det geografiske område for kommunerne Meyreuil og Le Tholonet i departementet Bouches-du-Rhône.

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

På etiketten for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Palette« er det tilladt at angive »Vin de Provence« som større geografisk enhed. Størrelsen på skrifttegnene for denne større geografiske enhed må hverken i højden eller bredden være større end de skrifttegn, der anvendes til betegnelsen for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse. Den større geografiske enhed »Vin de Provence« optræder i samme synsfelt som navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

Link til produktspecifikationen

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